

## Farfar fortæller om, at julegrisen slagtes:

*I sine erindringer "LIVET" fortæller Søren Kr. Sørensen om, hvordan julegrisen blev slagtet i barndomshjemmet **Hestlund Gamle Kro** i 1890-erne.*

(s.25) ... Hvor var det en herlig tid da man var barn. Sorgerne gled let hen over en, mens glæderne fyldte ens lille barnehjerte på så mange måder. Hvor var det en herlig tid når mor – mens vi var små – begyndte at gøre forberedelser til jul, når der gik bud efter slagteren. Og grisen, som længe var blevet fedet rigtig godt, blev hentet om til spandehuset, altså tørvehuset, hvis tag så godt som nåede jorden på begge sider. Det store aflange saltkar blev vendt om med bunden i vejret. Herpå blev den store fede gris lagt mens den udstødte høje hyl og skrig. Så kom slagteren med opsmøgede ærmer iført et langt hvidt forklæde med slagtekniven i hånden. Mor stod gerne med en spand og en stor træske. Sikke hvin det arme dyr udstødte når slagteren stødte kniven i halsen på den. Det kunne ligefrem gå en på nerverne, så kom mor med spanden, så blodet der væltede frem i en tyk stråle kunne løbe i den, mens hun rørte rundt med træskeen for at blodet ikke skulle løbe i klumper. Det lyder uhyggeligt, og var det forså vidt også, men det var mægtig spændende både at høre og se på, og sikke dejlige blodpølser der kunne blive, når blodet blev rørt sammen med rugmel og hele byggryn, og fyldt i tarmene og spædet med dejlige fedtegrever. Vi så til med megen interesse, når blodmassen af mors kyndige hænder blev fyldt i pølsehornene og forsvandt ned i tarmen, mens mor trykkede dem passende faste. Hvad der ikke kunne være i tarmene blev bagt i tykke pandekager, her var mad til lange tider, og det smagte dejligt når det blev varmet i panden. Når så grisen var død fik den et reb om bagbenene, og blev hejst op i hanebåndene, indmaden taget ud (naturligvis efter at den først var skoldet og skrabet i det store saltkar) Hoved og tæer blev skåret af, mens kroppen blev parteret. Sikken masse dejlig flæsk der var på sådan en gris og jo tykkere det var desto stoltere var min far af den. Når vi så var færdige fik vi gerne ribbensteg og slagteren skulle selvfølgelig også smage grisen. Nu fik mor travlt med at lave sylte af hoved og andet afskær. Tæerne og alle småben med mere blev lavet i finker, syltet ned i eddike i store krukker, som vi så også havde at tage af, men dem har jeg aldrig syntes rigtig om. Flæskestykker blev sendt rundt til venner og familie, som ikke havde slagtet, og en gang imellem fik vi også selv et stykke på samme måde. Så blev resten af grisen saltet i det store saltkar. Enkelte stykker sendt til røgning, og så havde vi flæsk og tilmad i lange tider.

Og omtrent på samme måde gik det til, når vi slagtede får, som mor og far dog selv slagtede, men det gik mere stilfærdigt af. Senere har jeg tit tænkt på hvad der står i bibelen, som et får der slagtes, og som et får der føres til slagtebænken, således oplod han ikke sin mund, ligner vi ham?

I min barndom var den stående ret til middag gerne kartofler og flæsk, stegt flæsk, jeg tænker mindst 300 gange om året, og vi blev aldrig ked af det. Kartofflerne blev kogt og dampet, derpå kom de ind i et stort rødt lerbåd, så vi rundt om det lange bord sad og pillede med vores gaffel, hver vor dyngede kartofler, som så lå på bordet foran os mens vi spiste, sådan var det almindelig skik alle steder. Så kom mor ind med panden med den hvide sovs eller "*debels*" som vi kaldte den og en tallerken med stegt flæsk som lå i stegefedt. Satte det hele midt på bordet, hældte noget af stegefedt i æ *debels*. Så fik vi hvert vort stykke flæsk som vi måtte nøjes med. Så bad mor bordbønnen: "*I Jesu navn går vi til bord, at spise og drikke på dit ord, dig Gud til ære og os til gavn, så får vi mad i Jesu navn*" og så klemte vi på med vores kartoffeldyngede. Vi fik sjældent mere end den samme ret, det var kun til højtiderne vi flottede os med to retter. Naturligvis fik vi også andre retter, selv om det var sjældent, og mor var god til at lave mad, jeg har aldrig smagt den bedre. Vi fik altid vort bestemte tal, enten det nu var sveskerne i sødsuppen eller hvad det nu kunne være. Mens jeg er ved slagtingen, husker jeg at der også undertiden blev lavet sjov ved sådanne lejligheder. Vor nabo havde en Københavnerdreng, og en gang vi slagtede gris blev han også sat til at hjælpe, og hans hjælp bestod i, at han fik stukket et rør i enden af grisen, som han så skulle blæse i under slagtingen, for hurtigere at blæse livet af den.

Når vi så var færdige med slagtingen, tog mor fat på bagningen til jul...